

CigarWorld

Editorial

O desafio está lançado. Com a nova lei de proibição do fumo em locais públicos, os epicuristas interrogam-se sobre onde podem degustar o seu cigarro, cigarrilha, cachimbo ou charuto. Muitos vão mais longe e questionam-se se esta lei não será a primeira de muitas que poderão diminuir a nossa liberdade de escolha.

Claro que podíamos repetir os argumentos sobre a democraticidade da lei ou o seu efeito censório. Mas vamos antes tentar dar uma perspectiva mais positiva dos seus efeitos.

No imediato, a lei dificulta o acesso a um dos maiores prazeres do fumador: o puro depois da refeição. É, pois, urgente conhecer os restaurantes onde podemos exercer os nossos direitos (pág. 3). Mas a lei também elimina alguns obstáculos ao verdadeiro prazer de fumar. Fumar em locais onde não conseguimos distinguir o aroma do nosso fumo ou onde se vê os parceiros de convívio através de uma neblina, são situações que não constam em nenhum manual de degustação. De uma coisa tenho a certeza, os melhores charutos que fumei foram ao ar livre ou em locais muito arejados.

Numa segunda fase, esta lei vai ser um estímulo ao surgimento de mais e melhores espaços de fruição. Os epicuristas estão entre os melhores clientes da restauração e os seus empresários estarão atentos. Vejam o exemplo da Casa da América, em Madrid, um verdadeiro santuário de puros.

Mais lá para diante no tempo, quem sabe, a lei ainda é revogada. Não porque não é cumprida, mas porque será desnecessária. Aí, vamo-nos questionar se a lei alguma vez teria existido se todos os fumadores respeitassem as pessoas e os locais onde fumam.

Habanos unem países Iberoamericanos

O Palácio de Linares faz parte da cultura estética e da história de Madrid. Situado num dos locais mais centrais e emblemáticos da cidade, a Plaza Cibelle, é, desde o início da década de noventa, a sede da Casa da América.

Esta associação foi criada por várias entidades oficiais espanholas e também com o apoio de grandes empresas.

Como missão tem o desenvolvimento das relações com a Ibero-américa - países de língua espanhola e Portugal. A sua função e actividades centram-se no intercâmbio de vinte e dois países no domí-



nio da cultura, política, economia, ciência e tecnologia.

O centro do Palácio, onde se estreitam as relações entre os vários países, foi destinado a um clube de fumadores- Pasíon Habanos.

No clube, situado ao lado do restaurante Paradis, os seus membros sentirão todo um ambiente latino recreado através da música e decoração. Nesta está sempre presente o ambiente das vegas e da manufactura dos charutos em Cuba.

O clube Pasíon Habanos dispõe de áreas com sofás de grandes dimensões, para desfrutar pacatamente do seu charuto e actualizar-se com a imprensa de toda aquela comunidade, e de pequenas áreas para reuniões de trabalho.

No vitolário cubano, dentre as várias centenas de



charutos em produção, foram apenas seleccionadas sessenta dignas de acompanhar a rigorosa selecção dos melhores whiskies, cognacs e rum.

Restaurantes Azuis Recomendados

Não vamos desesperar. Existem restaurantes onde o prazer pode ser absoluto - um bom charuto depois de um jantar perfeito. Tome nota.



Pragma – Casino Lisboa (tel. 218929040)

Uma verdadeira experiência gastronómica. Surpreenda--se com o menu de degustação.

Virgula (tel. 213432002)

Cozinha e serviço impecáveis com uma vista soberba sobre o Tejo.

Pizzaria Lucca (tel. 217972687)

Comida italiana com requintes muito saborosos. Uma novidade a não perder.

O Galito (tel. 217111088)

Boa garrafeira e óptima comida alentejana.

Café de São Bento (tel. 213952911)

Os melhores bifes a qualquer hora num ambiente intimo sempre na moda.

Pabe (tel. 213555675)

Um dos locais mais requisitados da cidade. Mantém um excelente serviço e comida irrepreensível.

O Funil (tel. 217966007)

Boa comida e ambiente familiar num clássico de Lisboa.

Solar dos Presuntos (tel. 213424253)

Comida tradicional portuguesa em qualidade e quantidade. Um valor seguro.

Bica do Sapato (tel. 218810320)

Ver e ser visto no restaurante com o melhor design da cidade.

Café In (tel. 213626248)

Peixe fresco e serviço competente junto ao Tejo.

El Corte Inglés (7º andar)

Serviço eficaz a qualquer hora do dia.■

Décimo

A marca Flor de Selva, originária das Honduras, e a única com sucesso internacional propriedade de uma mulher, Maya Selva, quer agora marcar a sua evolução com um produto diferente.

Na fábrica, em Danli, o mestre de ligas Máximo Trujillo, preparou nove ligas diferentes provenientes da parte mais baixa da montanha e com tabacos mais oleosos. Após alguns dias a liga ficou escolhida, dos vários lotes de folhas seriam catorze quartos de folha que dariam o sabor procurado ao charuto. Capas oleosas, com boa maturação, um arranque herbáceo e uma evolução de aromas até ao final, sentindo-se várias especiarias e aumentando sempre a sua fortaleza.

O nome comercial – Décimo- foi escolhido por ser exactamente o décimo produto a ser lançado pela marca Flor De Selva. Na prática, trata-se de um Churchill com um "upgrade". Para ele foram seleccionadas as melhores folhas de tabaco, dando lugar a uma Série Limitada, apresentada em 2.500 caixas de acrílico, de doze charutos cada, com uma segunda cinta comemorativa no pé.



Apresentação caixa acrílico 12 charutos – €108,00 Ring 49 (19,5 mm) Comprimento 7 polegadas (178 mm)



A fonte de prazer que faz parar o tempo Por Luís Duarte

A atracção pelo fumo clandestino dos adolescentes nunca me cativou. Contrariamente à generalidade dos jovens da minha geração, já havia completado os 18 anos de idade quando fumei o meu primeiro cigarro. Não me tivesse o dito - um elegante Peter Stuyvesant - sido oferecido pela minha Mãe, fumadora acidental, e do episódio não restariam grandes memórias. A busca de prazeres e sensações que se seguiu foi curta e, apesar de dinâmica, infrutífera. O que eu, no fundo, buscava, os cigarros não mo poderiam proporcionar. Decorria o ano de 1980.

No início dos anos 90, descobri a cigarrilha. Dominicanas e cubanas, (re)conduziram-me com êxito ao prazer do fumo que, sem sucesso, eu tanto procurara às primeiras tentativas. E assim, naturalmente, durante umas férias de verão em Espanha, fumei o meu primeiro charuto digno de menção, um robusto VegaFina recomendado num estanco. Então recentíssimo no mercado, este terá sido o charuto ideal para a uma iniciação aos puros: a boa construção proporcionava um tiro muito fácil e os sabores eram trazidos por uma notável suavidade dominicana.

O acaso não poderia ter conspirado de forma mais sedutora e inteligente para a conquista de mais um aficionado. Outros dominicanos se seguiram (Griffin's, Balmoral, Santa Damiana, Avo, Davidoff), associando-se alguns José L.Piedra e Rafael González Marquez, embrião da paixão cubana que, paulatinamente, começava a instalar-se.

O frenesi experimentalista que se seguiu tinha como única limitação a (in)disponibilidade de algumas marcas e vitolas, difíceis, ou mesmo impossíveis, de encontrar à data. A degustação alargou-se progressivamente a outras proveniências (Macanudo jamaicanos, Te-Amo e A.Turrent mexicanos, Zino e Bering hondurenhos), agigantando-se em quantidade e qualidade.

O capital de conhecimento crescia a um ritmo semanal, com a entrada progressiva dos charutos cubanos: Vega Robaina Únicos e Famosos, Sancho Panza Belicosos, Partagas D-4 e Lusitânias, Hoyo de Monterrey Epicure nº2, H.Upmann nº2 e Connoisseur nº1, Punch Punch, Romeo y Julieta Churchill e Short Churchill, Montecristo nº2 e Edmundo, Ramon Allones Specially Selected, foram-me revelando as paletas gustativas para que a literatura especializada já me vinha alertando. À fortaleza de alguns, opunham outros o paladar, com notas variando entre uma suavidade requintada e um irrequieto toque spicy. A esta dicotomia respondiam ainda outros, com o seu grande equilíbrio.

Incontornáveis na descompressão, auxiliares da reflexão, companheiros inseparáveis de uma individualidade vivida intimamente ou em interacção, os charutos aportaram, pelo enorme prazer que sempre me proporcionam, um inequívoco toque de qualidade a estados e situações da minha realidade pessoal, tornando-se omnipresentes no ócio cada vez mais raro na agenda semanal. Dizia Zino Davidoff que "a cigar makes time stop". Posso assegurar-vos, caros leitores destas linhas, que a minha experiência pessoal, enquanto fumador de puros, confirmou-me cabalmente esta célebre citação, de que humildemente faço eco. E se uma fonte de prazer tem a qualidade louvável de fazer parar o tempo, então merece mesmo, mesmo, ser vivida.

⁽¹⁾ Na verdade, os aficionados conquistados não foram um, mas sim três. Na visita ao referido estanco acompanhavam-me dois amigos de longa data, que não poderia deixar de aqui referir e homenagear.

José L. Piedra Petit Cazadores

A marca José L Piedra continua a rejuvenescer com a apresentação de novos produtos.

Fundada em 1880 por um espanhol asturiano José Lamadrid Piedra, chegou a ser líder em volume de charutos no início do século vinte, nas exportações para o mercado americano. Nos anos sessenta a Revolu-



ção José L. Piedra Petit Cazadores Cubana veio a tirar-lhe representatividade diminuindo as vitolas para apenas três.

A marca veio a ser relançada e reposicionada em 1996 com o lançamento dos módulos Brevas, Cazadores, Conservas, Cremas e Nacionales com apresentações em 25 charutos em celofane amarelo ou de 5 charutos em caixa de cartão às quais se juntariam mais tarde os Petit Cedros.

Como característica da marca, a fortaleza e a utilização de folhas de tabaco cubanas oriundas da zona de Remédios/Vuelta Abajo.

Para o mercado nacional existem as vitolas apenas em caixa de cartão de cinco charutos e esta sétima vitola do relançamento, os Petit Cazadores. Também com este módulo, a nova imagem da embalagem de cartão agora na sua terceira versão mais moderna e apelativa. A sua composição é de pequenas folhas - tripa curta , sendo os charutos fabricados mecanicamente.

Esta nova vitola, custa apenas um euro por charuto, sendo já a mais procurada da gama no nosso país. Hoje em dia a marca representa cerca de oito por cento das exportações em volume do mercado cubano.■

Ring 40 - Comp. 4,1 polegadas Apresentação em caixa de cartão de 5 charutos P.V.P € 5,00

Humidificação Ultrasónica

A CigarWorld, desde 2001, tem tido uma preocupação constante na melhoria da humidificação nas salas onde são preservados os charutos, tanto em Lisboa, como, há mais de ano e meio, no Grande Porto/Gaia.

A infindável pesquisa dos melhores sistemas de humificação levou-nos à aquisição dos 18º e 19º equipamentos para as lojas.

A tecnologia agora adquirida é tida como a mais sofisticada e fiável nos nossos dias para a conservação de charutos - a humidificação ultrasónica.

Já em funcionamento em Lisboa, com melhorias notáveis na qualidade da humidificação, e em Gaia a partir de Março, os equipamentos de tecnologia americana corres-

pondem exactamente ao funcionamento e características do mais sofisticado que nos foi mostrado nos Estados Unidos.



Em primeiro lugar a água. Os equipamentos em causa apenas aceitam água com o mais elevado nível de purificação.

Foram instalados e testados os filtros de osmose inversa os quais segundo as análises efectuadas retiram na sua quase totalidade todos os sais e moléculas orgânicas que possam existir.

O vapor frio do equipamento é criado na frequência de 1,7 MHz, sendo a dimensão média de cada partícula de um micron. Quanto à evaporação, a capacidade máxima é aumentada para quatro litros hora. O volume humidificado atinge em funcionamento máximo do equipamento os duzentos metros cúbicos hora.

A alimentação da água e manutenção da percentagem de humidificação e monitorização do sistema são automáticos e passíveis se serem controlados remotamente.

O investimento nesta aposta de melhoria de qualidade, para ambas as lojas, rondou os dez mil euros.

Preferidos voltam 100 anos depois

Os charutos La Aurora são produzidos pela primeira fábrica de charutos da Republica Dominicana. No início do século passado, em 1903, o filho de um produtor de tabaco, Eduardo Leon Jimenez, depois de conhecer a realidade à época do Canadá e Estados Unidos, iniciou a fabricação de charutos manuais.

A vitola escolhida era usual na época, um "Perfecto", ou seja, um charuto muito mais largo na sua parte central e terminado em ambas as extremidades em formato pontiagudo. Este primeiro charuto foi lançado no circuito comercial com o nome de Preferidos.

A fábrica que tem até hoje o nome do seu fundador, Leon Jiménez, veio a ser transferida para uma das cidades mais emblemáticas para os charutos dominicanos, a cidade de Santiago, onde hoje se encontram concentradas todas as grandes fábricas - Arturo Fuente, Macanudo, El Credito, Davidoff.

A série Aurora Preferidos conta apenas na fábrica com dez torcedores especializados na sua fabricação. Anualmente são comercializados, neste formato, duzentos mil charutos da produção da fábrica de oito milhões de charutos ano. Para posicionamento de marketing da vitola foi criado um tubo muito apelativo exactamente com a forma do charuto.

Toda a linha dos charutos La Aurora Preferidos tem o mesmo formato Ring 54 e cinco polegadas de comprimento, com tripa e subcapa de folhas de tabaco oriundas de sementes cubanas - piloto cubano e corojo. Diferem as várias versões pela capa e cor do tubo exterior. Nos Platinum, cinzentos metalizados, é utilizada uma capa Cameroon de origem africana; nos charutos Ruby, vermelhos metalizado, a capa

escura Broadleaf e tripa com liga de Tabaco do Brasil. Ambas as vitolas são destinadas ao apreciador que pretende uma fortaleza média/forte e muito aromáticos.

Esta "revolução" nos produtos da fábrica, com folhas de tabaco de maior maturação e de vários países e com as novas embalagens, têm já a assinatura do novo presidente, o neto do fundador Guillermo Leon.

Nesta "revolução", os novos Aurora Reserva 1495 comemoram, também, a chegada à República Domi-









nicana de Cristóvão Colombo, e a fundação naquele ano da cidade de Santiago De Los Caballeros, onde hoje está situada a fábrica.

Esta gama é toda manufacturada com tripa madura dominicana e capa Ecuador Sun Grown (capa equatoriana plantada em zonas de sombra). É um charuto de fortaleza média e rico em notas de madeira.

Os charutos La Aurora posicionam-se, em poucos anos, ao nível de qualidade de fabrico e sabor dos grandes charutos dominicanos num mano a mano com os grandes charutos mundiais.

La Aurora Platinum Ring 54 Comp. 5 polegadas Caixa 24 tubos PVP €305,00



Ring 54

La Aurora Série 1495 Ring 50 Comp. 5 polegadas Caixa 25 charutos PVP €160,00



TopNicarágua Honduras





Clos Mogador 2004

Aí está uma colheita que o Priorat considera uma das suas melhores, dos últimos anos, mas onde os grandes como Clos Mogador, de René Barbier, são realmente melhores!

Em 2004, sem problemas de passificação, as uvas de Clos Mogador apresentavam-se num estado incrível. E o resultado, embora a pedir (pelo menos) mais um ano em garrafa, é de espantosa complexidade e riqueza. À medida que o vinho areja, vai da fruta intensa, cereja pretas, framboesa, aos aromas mais terrosos, minerais, caixa de charutos, café, cacau, à mistura com notas florais e um tostado ligeiro, muito agradável.

Taninos elegantes mas ainda não completamente domados, enorme equilíbrio e um final quase interminável!

Com um potencial de envelhecimento que faz de Clos Mogador um dos grandes vinhos de guarda de Espanha e do mundo.

Sim, convém lembrá-lo, não vá alguém exigir que o vinho revele à primeira, mal cai no copo, toda a sua dimensão. De resto, para os mais impacientes, não será demais recomendar um longo e suave arejamento, no mínimo uma passagem de 3 horas pelo decantador, para que o vinho comece a revelar alguma da complexidade e da riqueza que nos reserva para os próximos 15 ou 20 anos!



O Livro dos Queijos Maria de Lourdes modesto

O livro dos queijos nasceu de um projecto conjunto de duas amantes do queijo, mas também da necessidade expressa de contemplar o mercado livreiro com uma obra original, embora não exaustiva, a respeito desta matéria.

Um dia, em Itália, frente a um Parmesão com 24 meses de cura, encontrei-me com a Manuela Barbosa, pela primeira vez, para participar, lado a lado, numa degustação principesca.

Regressadas a Portugal, mantivemo-nos em contacto frequente e, sem saber bem porquê, ainda que as nossas conversas pudessem iniciar-se à velha maneira da chuva e do bom tempo, acabavam sempre... a falar de queijo. Acabaríamos por nos convencer a fazer, a quatro mãos, e a duas experiências, um livro que não existia em Portugal e que concretizaria o mútuo desejo de coligir na nossa língua e de acordo com o gosto português uma obra acessível de divulgação sobre Queijos e sua tradição.

Tínhamo-nos, também, apercebido, ao longo das nossas muitas conversas, da existência de grande número de apreciadores de queijos (uma «espécie» em permanente expansão...) que, ao saboreá-los, não são capazes de os situar geográfica, histórica e culturalmente.

Conhecem-nos vagamente; agrada-lhes mais o sabor deste, a textura daquele e, por isso, gostariam de compreender a razão de ser das sensações olfacto-gustativas sempre distintas que caracterizam os variados tipos de queijo. Daí, a ideia deste livro.

Maria de Lourdes Modesto Manuela Barbosa

QUEJOS

PORTUSUESES

e um othar gastronómico sobre famosos queijos europeus

Fotografias de António Duarte Mil-Homens

Verbo

Disponível em www.editorialverbo.pt PVP €35.99

O leite foi o primeiro alimento a ser modificado pelo homem e o queijo é um feliz resultado dessa transformação. Hoje fabricam-se centenas ou mesmo milhares de queijos diferentes entre si. Para se desvendarem os segredos, familiares ou monásticos, da razão dessas diferenças, foram necessários séculos. Divulgá-los — mesmo que não completamente — é um dos nossos objectivos. Contemplámos a tradição e o equilíbrio ecológico que ela representa. Deu-se maior destaque e natural ternura aos queijos tradicionais portugueses, nem sempre bem conhecidos e tantas vezes maltratados, vítimas de erros e mal-entendidos. No entanto, é dada também particular atenção aos queijos estrangeiros mais apreciados pelos Portugueses, assim como se dão a conhecer outros que lhes serão estranhos, mas igualmente dignos da sua descoberta e apreciação.

Finalmente, inspiradas na dinâmica que faz nascer um queijo a cada dia que passa, incluímos uma série de receitas de cozinha, tradicionais ou modernas, que seguem as novas tendências e levam até aos nossos leitores, as possibilidades infinitas de saborear o queijo.

E porque, tal como o vinho, o queijo tem uma linguagem própria, acrescentámos um pequeno glossário onde se pode encontrar o significado dos termos técnicos usados pelos especialistas do sector.

Um livro que recomendo a todos os apreciadores.■

HOTEL BOUTIQUE GANSEVOORT Uma viagem ao topo de NYC

Foi com um misto de espanto e de alegria (talvez mais regozijo) que encontrei na última *Cigar Aficionado* a classificação do *Hotel Gansevoort* em Nova Iorque. Na extasiante selecção dos "Best New Luxury Resorts & Hotels" ele surge como "Best Small Hotel – US". Confesso que este deve ser o único hotel de luxo que conheço nos Estados Unidos, mas quando voltei de *NYC* em Julho do ano passado tinha a sensação clara de ter vivido uma experiência verdadeiramente única.

Nova lorque não é uma cidade fácil para o turista exigente. Existem centenas de hotéis e restaurantes onde nos sentimos como gado. Encontrar os locais que nos fazem sentir especiais requer pesquisa e planeamento. Mas daquela vez, não me tinha enganado, o *Hotel Gansevoort* é um verdadeiro 4 em 1: alojamento, restauração, compras e diversão. Primeiro, o espaço é magnífico: decoração ultramoderna, serviço cuidado, Spa, restaurante japonês, bar-terraço com vista sobre a Grande Maçã. Depois, está localizado num dos bairros da moda de *NYC*, o *Meatpacking District*, o que garante restaurantes recomendados, lojas com o último grito e uma vida nocturna em grande para os mais resistentes. Basta consultar o quia do bairro que nos dão no hotel. Impecável.

Deixo aqui algumas sugestões já testadas. Dos 44 restaurantes destacamos o *Pastis*, um bistro à francesa para encontrar a cena intelectual nova-iorquina, o *Macelleria*, um italiano com comida caseira, e o *Old Nomestead Steakhouse*, fundado em 1868, onde os steaks são verdadeiras obras—primas. Existem, também, 50 lojas onde nos podemos perder, aconselho uma visita à *Jeffrey* que reúne uma selecção única de sapatos dos melhores estilistas do mundo. Finalmente, nas opções nocturnas, só uma escolha se revelou acertada: no terraço do hotel podemos desfrutar de um charuto olhando o skyline de Nova lorque com o rio Hudson ao fundo. Arrepiante.





Virgin Galatic

SpaceShipTwo foi o nome escolhido para a joint venture entre a Scaled Composite e a Virgin Galatic, para as cinco naves que irão realizar os primeiros voos espaciais suborbitais. A Virgin abraça este novo segmento da era da aviação já com a certeza de ter entre os seus clientes da aviação, turismo e aventura, muitos que procuram acrescentar novas emoções à sua vida. Os lançamentos estão previstos para 2009 no Spaceport, localizado no deserto de Mojave, na Califórnia. A Virgin Galatic anuncia centenas de inscrições pelo valor de 200 mil USD, ou seja, 137 mil euros por passageiro.



John Coltrane 1926 - 1967

Pouco mais de quatro décadas nos separam do desaparecimento prematuro de John Coltrane.

Considerado um dos maiores saxofonistas e compositores de Jazz, participou ao longo da sua carreira em mais de cinquenta álbuns, a grande maioria como

protagonista.

O álbum recomendado evoca a sua época mais criativa em meados da década de cinquenta 1955 a 1961 - como sideman, no conjunto de Miles Davis.

John Coltrane & Miles Davis
fnac.pt - PVP €12.20



L'Amateur de Cigare

Desde Janeiro de 2007 que CigarWorld iniciou a sua colaboração regular com a revista francesa "L'Amateur de Cigare", na rubrica comparativa dos precos de charutos na Europa.

Para quem tem ainda dúvidas, as tabelas de preços dos vários países demonstram que pouparia 3,75 euros com a deslocação a Espanha para comprar uma caixa de Montecristo Nº4 e os "nuestros hermanos" poupam 18,75 euros numa caixa de Partagas D4 fazendo o percurso inverso.■

Estados Unidos em alta

Apurados os dados de importação de charutos manufacturados até Setembro de 2006, o consumo de charutos aumentou 7,1% naquele país, face ao ano anterior.

As estimativas para o fim de 2007 apontam agora para os 343 milhões de unidades. A média anual, relativa à importação de charutos entre 2000 e 2004, era apenas de 260 milhões.

Puro Dominicano

"Puro" é a designação que os espanhóis utilizam para designar um charuto proveniente de uma das suas ex-colónias — Cuba. Hendrik Kelner, desde a sua associação nos anos noventa com a Davidoff iniciou as tentativas para plantar capas de charutos. Apenas em 2001, perto da praia de Yamasa, encontrou solos e clima idênticos aos

das melhores zonas cubanas de tabaco – Vuelta Abajo. Solos com PH baixos, muito ricos em micro elementos e minerais, e uma zona microclimática muito mais húmida. Ao segundo ano, nasceu o que idealizara dum cruzamento de sementes cubanas - capas fortes, espessas e muito oleosas. Já com cinco anos de maturação sai para o mercado o Puro Dominicano, cuja designação comercial será também esta.

À capa de extrema qualidade, junta o melhor que produziu, tabacos maduros de Piloto Cubano, Olor e San Vicente, numa liga mais madura.

Estava criado o sonho o charuto que muitos apreciadores de "puros" duvidarão da sua origem – a Republica Dominicana.■



euro Dominica



Director António Lobato de Faria . Editor Pedro Cunha Martins . Colaboradores Luís Duarte . Luís Ferreira . Maria de Lourdes Modesto . Projecto gráfico Fátima Gramaxo . Propriedade CigarWorld - Artigos de Fumador, Lda . Redacção Av. Casal Ribeiro, nº18, 6°, Lisboa . Tel. 239 83 60 00 . Fax 239 82 82 82 E-mail revista@cigarworld.pt . NIF 504 192 477 . Periodicidade Trimestral . Tiragem 7500 Exemplares . Tipografia Ediliber, Lda . Rua Brigadeiro Correia Cardoso Nº194 - Coimbra . Nº Depósito Legal 256 891/07 . Nº de Registo na E.R.C 125204

CigarWorld

Telf: 808 10 2447 Fax: 239 82 82 82 info@cigarworld.pt

Loja 1:

El Corte Inglés . Piso O Av. António Augusto Aguiar, nº31 1069-189 Lisboa - Portugal Telf./Fax. 21 383 22 76

Loja 2:

El Corte Inglés . Piso -2 Av. da República, nº 1435 4430-999 Gaia - Portugal Telf./Fax. 22 375 76 68